



**ISTITUTO COMPRENSIVO VICENZA 7**

**Viale FIUME, 97**

**Tel. 0444507219 C.F. 80021410248**

**e-mail : [VIIC868009@istruzione.it](mailto:VIIC868009@istruzione.it)**

**Sito Web: [http:// www.ic7vicenza.gov.it](http://www.ic7vicenza.gov.it)**

Vicenza, 20/11/2017

*Prot. Vedi segnatura in alto*

**CIG ZBB20D8B57**

**AVVISO PUBBLICO PER LA FORNITURA PASTI - DEL SERVIZIO MENSA PON FSE "SOSTEGNO AGLI STUDENTI E POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE"**

Fondi Strutturali Europei –Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 10862 del 16/09/2016 “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nella aree a rischio e in quelle periferiche”. Asse I –Istruzione –Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.1. –Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1 –Interventi di sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità.

Progetto : IMPARIAMO CON LA MUSICA

Sotto-azione	Codice identificativo Progetto	Autorizzazione del Progetto	Importo autorizzato
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-VE-2017-134	AODGEFID/3175 del 24/07/2017	39.774,00
<b>CUP: B39G16001910007</b>			

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**VISTO** il Programma Operativo Nazionale 2014-2020 “ Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” finanziato con il Fondo Sociale Europeo –Avviso pubblico 10862 del 16/09/2016 “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nella aree a rischio e in quelle periferiche”;

**VISTA** la Circ. Prot. n. AODGEFID 31715 del 24/07/2017 del MIUR che autorizza questo Istituto ad avviare le attività previste in detto Piano;

**VISTE** le disposizioni normative vigenti in materia per la realizzazione dei Progetti FSE;

**VISTA** l’ammissione al finanziamento di € 39.774,00;

**VISTO** il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

**VISTA** la L. 107/2015, Riforma del sistema nazionale di istruzione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti;

**VISTO** il D.l. 44/2001 art.33 punto2 e art.40; **VISTO** il Dlgs 50/2016 e successive modifiche;

**VISTO** quanto previsto dal D.Lgs. 155 del 1997 “Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari;

**VISTE** le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29/04/2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella G.U. n. 134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. N. 0011703 del 25/3/2016;

**CONSIDERATO** che si rende necessario procedere all'individuazione di una ditta cui conferire il servizio in oggetto specificato;

**EMANA**

Il presente avviso pubblico, di cui la premessa è parte integrante, al fine di poter reperire il servizio di mensa scolastica per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati:

Tipo di Modulo	Titolo modulo	Qt. pasti richiesti	Gratuità per Tutor/Esperto	gg. mensa	Tot. pasti	Importo Voce (MAX)
Arte; scrittura creativa; teatro	Concerto finale	20	2	10	220	€ 1400
Potenziamento delle competenze di base	Corsi di Italiano	20	2	10	220	€ 1400
Potenziamento delle competenze di base	Corsi di matematica	20	2	10	220	€ 1400

Per un totale di n. 660 pasti di cui n. 60 ricadenti nelle gratuità al costo massimo di € 7,00 ( IVA compresa) a pasto quale base d'asta , secondo le seguenti modalità:

**Art. 1: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DEL GESTORE**

- a) Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso la sala mensa della Scuola primaria "Pertile" di Via Mainardi a Vicenza.
- b) Il gestore selezionato provvede a somministrare pasti per il pranzo a ragazzi di 8-13 anni dalle ore 13.00 alle ore 14.00 per n° 20 settimane nelle giornate da definirsi, presso Scuola primaria "Pertile" di Via Mainardi a Vicenza.
- c) Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.
- d) La cucina del Gestore selezionato deve, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione del bando di gara. I cibi debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.
- e) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dalla Direzione Scolastica.
- f) Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- g) I pasti da erogare saranno 660 di cui n. 60 pasti gratuiti per i docenti tutor ed esperti
- h) La Ditta aggiudicataria deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.
- i) La ditta aggiudicataria deve pertanto provvedere a:
  - acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
  - preparazione dei pasti presso il centro di cottura;

- trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
  - somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi)
  - fornitura con i pasti trasportati di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
  - preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale;
  - controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- j) I pasti saranno preparati in ossequio alle tabelle dietetiche già fornite dall'ULSS 8 Berica di Vicenza al Comune di Vicenza nel rispetto dei LARN e delle Linee di indirizzo nazionale menzionate in premessa, di cui si allegano la tabella delle grammature e un esempio tipico di menù bisettimanale.
- k) Ogni pasto dovrà comprendere almeno: un antipasto, un piatto unico o un primo e un secondo, un contorno ed un dessert.
- l) Nella fornitura sarà compresa in oltre una merenda a scelta tra: yogurt, dolce o budino o pizze. La tipologia dovrà variare nel periodo del servizio di mensa.
- m) All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Tutor d'aula, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.
- n) Si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Avviso pubblico. La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).
- o) Al fine di garantire la qualità del Servizio erogato agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Detta disposizione costituisce l'ex specialis in conformità al parere dell'ANAC n. 34 del 02/09/2014.

## **Art. 2: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

1. Ogni giorno previsto entro le ore 09.30 la Scuola comunicherà il numero esatto di bambini presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.
2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
3. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.
4. Il pagamento, trattandosi di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del MIUR a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.
5. Sarà stipulato un contratto tra l'Azienda che gestirà la somministrazione di pasti e la Scuola nella persona del Dirigente Scolastico, nel quale saranno meglio specificati obblighi e mansioni delle parti.

## **ART.3: CRITERI DI SELEZIONE DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI MENSA**

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'Istituzione scolastica, sulla base di valutazioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio ovvero secondo i seguenti criteri:

1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola;

2. Esperienza nel settore della refezione scolastica
3. Rispetto delle indicazioni e consigli dietetici per la realizzazione di un menù scolastico rilasciati dall'ULSS 8 Berica di Vicenza al Comune di Vicenza e da quest'ultimo forniti alla Scuola;
4. Rispetto della grammatura riportata nella tabella dietetica relativa al Consumo indicativo di alimenti per ragazzi di età compresa 8-14 anni.
5. Precedenti servizi positivi con l'Istituto Comprensivo Vicenza 7.

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà secondo la seguente tabella:

1. Vicinanza dell'azienda alla scuola	<b>Distanza in Km dalla sede scolastica</b>	<b>Punti</b>
	VIA MAINARDI - VICENZA	Solo alla ditta più vicina tra le concorrenti saranno assegnati 5 punti

2. Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la voce che si intende dichiarare)	<b>punti</b>	
	Nuova esperienza	1
	Esperienza di almeno un anno	2
	Esperienza tra 2-5 anni	3
	Maggiore di 5 anni	5

3. Rispondenza del menu proposto ai LARN ed alle linee guida per un'asana alimentazione italiana	Bassa 1 Punto	Media 3 Punti	Alta 5 Punti
--	---------------	---------------	--------------

4. Precedenti servizi positivi presso l'Istituto Comprensivo Vicenza 7 (barrare con una X la voce che si intende dichiarare)	<b>punti</b>	
	Nuova esperienza	1
	Esperienza di almeno un anno	2
	Esperienza tra 2-5 anni	3
	Maggiore di 5 anni	5

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dei quattro suddetti requisiti costituisce Coefficiente Tecnico di Gara (CTG) .

Prezzo pasto unitario IVA inclusa	€ .....

La Ditta propone, inoltre, la sua offerta economica ovvero il prezzo del singolo pasto comprensivo di IVA (Prezzo Pasto -PP)

Verrà, dunque, calcolato il coefficiente globale di merito applicando la seguente formula :  $CGM = CTG / PP$

Si aggiudica il servizio la Ditta con il coefficiente globale di merito più alto.

**ART. 4: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA**

L'offerta da presentare sull' "Allegato 3" che fa parte integrante del presente bando dovrà pervenire, a pena di esclusione, in apposito **plico sigillato e controfirmato** sui lembi di chiusura all'indirizzo di questo Istituto contrassegnato all'esterno con la scritta "Partecipazione servizio mensa PON FSE contenente **n. 2 buste** anch'esse sigillate, timbrate e firmate su tutti i lembi di chiusura:

1. **Busta A** – Dichiarazione su documentazione Amministrativa - *Allegato 2*;
2. **Busta B** – Offerta tecnico- economica - *Allegato 3 + proposta menù*.

La Busta A sigillata e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Documentazione amministrativa" deve contenere, a pena esclusione dalla gara:

1. Istanza di partecipazione alla gara *Allegato 1* firmata dal legale rappresentante;
2. Dichiarazione Sostitutiva cumulativa (ex art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) *Allegato 2* firmata dal legale rappresentante.

**AVVERTENZA:** chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 dpr 445/00). Il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

**La Busta B.** sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Offerta Tecnico-Economica" dovrà contenere, a pena esclusione dalla gara, *l'Allegato 3* compilato, timbrato e firmato in ogni suo foglio dal legale rappresentante e una proposta menù.

L'offerta non sarà ritenuta valida nel caso in cui manchi la scheda tecnica delle grammature (*Allegato 4*) ed in oltre:

- nella busta "A" manchino uno o più documenti sopra indicati;
- l'offerta tecnico-economica sia superiore all'importo di € 7,00 compreso IVA ;
- il plico non risulti pervenuto entro il termine fissato;
- sul plico non sia apposta la denominazione della Ditta/Società mittente;
- l'offerta tecnico-economica non sia firmata e timbrata in ogni suo foglio;
- manchi la proposta menù.

L'esame delle offerte è demandata ad una apposita commissione nominata dalla scuola. L'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà presentato l'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa.

Il presente invito non costituisce vincolo per questa amministrazione, che può revocarlo in qualsiasi momento.

**L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.**

**IL PLICO DI PARTECIPAZIONE CORREDATO DALLE DICHIARAZIONI E DOCUMENTAZIONI ELENcate NEL PRESENTE BANDO, DOVRA' PERVENIRE ENTRO LE ORE 12.00 DEL 30/11/2017**

Il suddetto plico chiuso dovrà pervenire nel termine suddetto al seguente indirizzo: **ISTITUTO COMPRENSIVO VICENZA 7 – VIALE FIUME, 97 – 36100 VICENZA** consegnato a mano presso l'Ufficio del Direttore SGA dell'Istituto che ne rilascerà contestuale ricevuta con l'indicazione della data e dell'ora della ricezione. Trascorso il termine fissato per la presentazione dell'offerta non verrà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

L'Istituto procederà alla stipula di regolare contratto di prestazione servizi con la ditta aggiudicataria della gara.

#### **Art. 5: OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA:**

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile del servizio mensa. In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- Il trasporto, la distribuzione dei pasti nella sala mensa dell'Istituto nonché pulizia degli stessi con proprio personale specializzato ;
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- La copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- Il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate all'art.3 del presente bando nei punti 3 e 4 .
- Di essere in regola con i versamenti previdenziali, assistenziali e fiscali (a tal proposito dovrà essere presentato il modello DURC aggiornato alla data della liquidazione della relativa fattura previa sospensione della liquidazione stessa).

#### **ART. 6: GARANZIE**

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'intera fornitura dei pasti programmati.

#### **ART. 7: RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico dott.ssa Bianca Maria Lerro.

**ART.8: SERVIZIO PER LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PROCEDURE DI RICORSO E DI MEDIAZIONE**

Per qualunque controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente bando di gara e ove le parti non procedano ad un accordo bonario, il foro competente è quello di Venezia. Per quanto non è espressamente disciplinato dal presente bando di gara si intendono richiamate, e integralmente applicabili, le disposizioni e le normative vigenti in materia.

**ART. 9: COMPENSO**

Il trattamento economico, previsto dal Piano Finanziario autorizzato, sarà corrisposto solo dopo l'effettiva erogazione dei fondi comunitari.

**ART. 10: PENALI**

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari all'1% dell'ammontare complessivo al netto dell'IVA.

La penalità potrà essere proporzionalmente ridotta ove la scuola ritenga che adempimenti parziali avvenuti entro i termini siano accettabili. L'eventuale penale sarà ritenuta in corrispondenza della liquidazione finale della fornitura. L'applicazione della penale non solleva, comunque, l'appaltatore dall'esecuzione della fornitura, come prescritto dal Codice Civile. L'Istituzione Scolastica appaltante si riserva di procedere, in alternativa all'applicazione della penale, alla risoluzione del contratto. In questa eventualità l'Istituzione appaltante provvederà a rifornirsi presso la Ditta che ha fatto l'offerta successivamente più vantaggiosa, addebitando all'inadempiente l'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello pattuito.

L'Istituzione scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere il rapporto, senza alcuna rinuncia ad eventuale azione giudiziaria, rimanendo salvo ed impregiudicato il risarcimento di eventuali maggiori danni, senza che con ciò la parte contraente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

**ART.11: INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS 196/03**

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs. 196/03.

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Bianca Maria Lerro

ALLEGATO 1 – DOMANDA

Al Dirigente Scolastico  
dell' Istituto Comprensivo Vicenza 7  
Viale Fiume, 97  
36100 Vicenza

Il/la Sottoscritto/a \_\_\_\_\_ Gestore dell'Azienda per refezione collettiva

Partita IVA \_\_\_\_\_

Nat \_\_\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Telef. \_\_\_\_\_ Cell \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di partecipare alla selezione per l'individuazione e l' affidamento dell'azione di mensa/ refezione collettiva per gli alunni inseriti nel progetto PON Inclusione 10.1.1A-FSEPON-VE-2017-134 del MIUR, annualità 2014/2020.

All'uopo dichiara:

1. Di essere in possesso di regolare licenza per la somministrazione dei pasti;
2. Di essere in regola con le norme per la sicurezza, il trasporto alimenti e l'igiene pubblica;
3. Di possedere le attrezzature e i mezzi necessari per l'esecuzione del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie;
4. Di aver preso visione del regolamento di cui al bando e di accettarlo integralmente.

Allega proposte di menu;

Acclude allegato 2 e 3 del Bando

luogo e data \_\_\_\_\_

Firma e Timbro Ditta

\_\_\_\_\_

ALLEGATO 2 – DICHIARAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

n. \_\_\_\_\_ Rappresentante Legale della ditta \_\_\_\_\_

Iscritta alla Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ Partita IVA n. \_\_\_\_\_

- Ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità;
- Ai fini della partecipazione alla gara per la fornitura dei pasti per il progetto PON- FSEPON-VE-2017-134

**D I C H I A R A**

- Di aver preso piena conoscenza del Bando di gara e degli altri documenti ad esso allegati. Prendendo atto e accettando le norme che regolano la procedura di gare, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione del relativo contratto nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni sua parte;
- Di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta, di avere preso conoscenza di tutte le circostanze, generiche e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e che di tutto ciò ne terrà conto per predisporre l'Offerta Tecnico - Economica;
- Che l'offerta nel suo complesso sarà formulata tenendo in considerazione gli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le forniture con i relativi servizi, e che i servizi offerti non sono stati prodotti mediante l'utilizzo di manodopera minorile in condizioni di sfruttamento;
- Che con riferimento alla presente gara non ha in corso né ha praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli articoli 81 e ss. Del Trattato CE e gli articoli 2 e ss. della Legge n. 287/1990, e che l'offerta verrà predisposta nel pieno rispetto di tale normativa;
- Che non presenterà offerta in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero singolarmente e quale componente di un raggruppamento di imprese o consorzio;
- Che non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e, in particolare:
  1. che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o di altra situazione equivalente, e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una tale situazione;
  2. che non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge n. 1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge n. 575/1965;
  3. che non è stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
  4. che la ditta è in regola con il pagamento dei contributi INPS-INAIL e fiscali (in proposito si riserva di allegare MOD: DURC aggiornato alla data del pagamento)

luogo e data \_\_\_\_\_

Firma e Timbro Ditta

\_\_\_\_\_

La presente dichiarazione deve essere prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di riconoscimento del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 d.p.r. 445/2000.



Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
 residente a \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_  
 n. \_\_\_\_\_ Rappresentante Legale della ditta \_\_\_\_\_  
 Iscritta alla Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ Partita IVA n. \_\_\_\_\_

**Ai fini della valutazione Offerta Tecnica:**

**D I C H I A R A**

Vicinanza dell'azienda alla Scuola;	DISTANZA IN km DALLA SEDE SCOLASTICA	
	VICENZA	Plesso Pertile di Via Mainardi

Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la voce che si vuole dichiarare)	nuova esperienza	
	Esperienza di almeno 1 anno	
	Esperienza tra 2- 5 anni	
	Maggiore di 5 anni	

Rispondenza del menù proposto ai LARN ed alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana	Bassa	Media	Alta

Precedenti servizi positivi presso l'Istituto Comprensivo Vicenza 7 (barrare con una X la voce che si intende dichiarare)	nuova esperienza	
	Esperienza di almeno 1 anno	
	Esperienza tra 2- 5 anni	
	Maggiore di 5 anni	

di aver preso visione del prezzo a base d'asta indicato nel bando e offre:

Prezzo pasto unitario IVA inclusa	€ .....

Il sottoscritto dichiara infine:

1. che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al 180° giorno successivo alla data di scadenza fissato per la presentazione dell'offerta;
2. nel prezzo offerto è, altresì, compreso ogni onere, spesa e remunerazione per ogni adempimento contrattuale;
3. che nella formulazione della presente offerta ha tenuto conto di eventuali maggiorazioni per lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione della fornitura e dei relativi servizi, rinunciando sin da ora a qualsiasi azione ed eccezione in merito.

luogo e data \_\_\_\_\_

Firma e Timbro Ditta

\_\_\_\_\_

PRIMI PIATTI	
1	PASTA O RISO CON SUGHI VARI
2	PASTA CON SUGO BESCIAAMELLA E RAGU'
3	PASTA POMODORO CON MOZZARELLA CUBETTI
4	LASAGNE AL FORNO
5	MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI
6	CREMA DI VERDURE+CROSTINI+FORMAGGIO
7	GNOCCHI DI PATATE CON SUGO AL RAGU'
8	TORTELLI DI MAGRO SENZA SUGO
9	PIZZA MARGHERITA/PROSCIUTTO
10	INSALATA DI PASTA/ RISO FREDDA

grammi	
	250
	250
	250+30
	240
	350
	350-20-30
	310
	200
	170
	250

EQUIVALENTE A :	
1 MESTOLO ABBONDANTE	
1 MESTOLO ABBONDANTE	
1 MESTOLO + 1 PORZIONE MOZZARELLA CUBETTI	
1 PEZZO (OGNI TEGLIA 21 PORZ.)	
1 MESTOLO ABBONDANTE	
1 MESTOLO ABB+CROSTINI + 1 PORZ FORM CUBETTI	
1 MESTOLO FORATO ABBONDANTE	
1 MESTOLO FORATO ABBONDANTE	
1 PEZZO	
1 MESTOLO ABBONDANTE	

SECONDI PIATTI	
1	SPEZZATINO DI VITELLONE
2	BOCCONCINI DI VITELLONE CON PATATE
3	PETTO DI POLLO
4	ARROSTO/SCALOPPA/POLPETTONE TACCHINO
5	MERLUZZO GRATINATO AL FORNO
7	COSCIETTE DI POLLO AL FORNO
8	HAMBURGER DI VITELLONE
9	POLPETTE DI VITELLONE / PESCE
10	POLPETTONE
11	POLPETTINE DI TONNO
12	FRITTATA AL FORMAGGIO/PROSCIUTTO
13	TONNO E UOVA SODE
14	PROSCIUTTO COTTO E ASIAGO
15	PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

grammi	
	160
	200
	90
	90
	100
	160
	100
	100
	100
	100
	110
	70 + n° 1
	40+40
	40+50

EQUIVALENTE A :	
1 MESTOLO CON SUGO (4/6 PEZZETTI DI CARNE)	
1 MESTOLO CON SUGO (4 PEZZETTI DI CARNE + PATATE)	
1 PEZZO	
2 PEZZI (ARROSTO / SCALOPPA)	
1 PEZZO (FILETTO)	
1 PEZZO (COSCIA)	
1 PEZZO (HAMBURGER)	
3 PEZZI (POLPETTE)	
2 PEZZI (POLPETTONE)	
3 PEZZI (POLPETTE)	
1 PEZZO( O 2 DA 55 G)	
UNA CUCCHIAIATA DI TONNO E n° 1 UOVO	
2 FETTE DA 20 g PROSCIUTTO+ 1 PEZZO DI FORMAGGIO	
2 FETTE DA 20 g PROSCIUTTO+ 2 PEZZO DI MOZZARELLA	

VERDURE COTTE	
1	BIETA, SPINACI, ZUCCHINE
2	CAROTE, PISELLI, FAGIOLINI
3	CAVOLFIOR GRATINATO
4	PATATE AL FORNO, ALL'OLIO, ARROSTE
5	PURE' DI PATATE CONTORNO SINGOLO
6	POLENTA
7	TRIS DI VERDURE(PATATE,CAROTE,FAGIOLINI/PISELLI)
8	TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE
9	TORTINO DI PATATE
10	OMELETTE AGLI SPINACI

grammi	
	60
	60
	60
	130
	150
	150
	100
	100
	100
	70

EQUIVALENTE A :	
1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO	
1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO	
1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO	
1 MESTOLO FORATO	
1 MESTOLO	
1 MESTOLO	
1 MESTOLO	
1 PEZZO	
1 PEZZO	
1 PEZZO	

VERDURE CRUDE	
1	INSALATA E MAIS
2	INSALATA E CAROTE JULIENNE
3	INSALATA E CAPPUCCIO
4	INSALATA E POMODORO
5	CAROTE E CAPPUCCIO
6	CAROTE / CAPPUCCIO / MAIS
7	INSALATA E FINOCCHIO
8	INSALATA VERDE O INSALATA E RADICCHIO
9	INSALATA VERDE E FAGIOLI
10	CAROTE O CAPPUCCIO E JULIENNE

grammi	
	25+30
	20+30
	20+30
	20+40
	25+25
	30+30
	20+20
	40
	20+40
	50

EQUIVALENTE A :	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	
1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA	

DESSERT	
1	FRUTTA
2	BUDINO O YOGURT
3	DOLCE DA FORNO
4	GELATO

1 PEZZO
1 PEZZO
1 PEZZO
1 PEZZO


*fr. 30/11/2017*

		<b>ANTIPASTO</b>	<b>PIATTO DEL GIORNO</b>	<b>CONTORNO</b>	<b>DESSERT</b>
Dal 23 al 27 Ottobre	LUN.	Cappuccio julienne	Pasta mimosa al prosciutto	Carote baby trifolate	Frutta fresca
	MAR.	Insalata verde e mais	Riso alla crema di zucca	Lenticchie in umido	Frutta fresca
	MER.	Insalata e radicchio	Bastoncini di merluzzo al forno	Purè di patate	Macedonia di frutta
	GIO.	Insalata e carote	Pasta al ragù bianco di vitellone	Broccoli spadellati	Budino
	VEN.	Insalata verde	Polpettone di tacchino al forno	Polenta	Gelato
Dal 30 Ottobre al 03 Novembre	LUN.	Carote julienne	Crema di verdure con riso e f. asiago a cubetti	Piselli all'olio	Dolce da forno
	MAR.	Insalata verde	Hamburger di vitellone	Patate al forno	Frutta fresca
	MER.	Cappuccio julienne	Pizza margherita	Fagiolini al tegame	Yogurt alla frutta
	GIO.	Insalata e finocchio	Coscette di pollo al forno	Purè di patate	Mousse di frutta
	VEN.	Insalata mista	Pasta integrale al tonno e pomodoro	Carote trifolate	Frutta fresca
Dal 6 al 10 Novembre	LUN.	Insalata e fagioli bianchi	Gnocchi al pomodoro	Spinaci alla parmigiana	Frutta fresca
	MAR.	Cappuccio julienne	Pasta al pesto delicato	Zucca al forno	Yogurt alla frutta
	MER.	Insalata e radicchio	Merluzzo alla vicentina	Polenta	Budino
	GIO.	Insalata e mais	Spaghetti al pomodoro e origano	Omelette al formaggio	Frutta fresca
	VEN.	Insalata e carote	Bocconcini di pollo alle verdure	Riso all'olio	Frutta fresca
Dal 13 al 17 Novembre	LUN.	Insalata e cappuccio	Spezzatino di vitellone	Polenta	Frutta fresca
	MAR.	Carote julienne	Filetto di halibut gratinato al forno	Patate all'olio	Dolce da forno
	MER.	Insalata verde	Pasta integrale all'amatriciana	Piselli al tegame	Frutta fresca
	GIO.	Insalata e radicchio	Minestra di pasta e fagioli	Torta salata alla zucca	Macedonia di frutta
	VEN.	Insalata e mais	Pizza margherita	Spinaci al tegame	Yogurt alla frutta
Dal 20 al 24 Novembre	LUN.	Insalata verde	Coscette di pollo al forno	Tris di verdure (patate, fagiolini e carote)	Frutta fresca
	MAR.	Insalata e carote	Pizza margherita	Spinaci alla parmigiana	Yogurt alla frutta
	MER.	Insalata e radicchio	Pasta al ragù di vitellone	Cavolfiore gratinato	Frutta fresca
	GIO.	Cappuccio julienne	Bastoncini di merluzzo al forno	Piselli al tegame	Mousse di frutta
	VEN.	Carote julienne	Crema di verdure c\crostini e formaggio Asiago	Tortino di patate	Dolce da forno

N.B.: I primi piatti comprendono il formaggio grana servito a parte, inoltre deve essere sempre fornito il pane.